Mutfaklar, yapılan iş ve kullanılan aletler nedeniyle evlerin en tehlikeli bölümleridir. Kesici madde, sıcak ortam, gazlı veya elektrikli ısıtma cihazlarının her biri ayrı bir tehlike kaynağıdır. Genel olarak mutfak alanının dar olması da bu tehlike kaynaklarının şiddetini daha da arttıran bir etkendir. **Mutfakta sağlık ve iş güvenliği** kurallarına uyarak evimizde [**yaşam güvenliği**](https://www.isgnedir.com/yasam-guvenligi-nedir/) sağlayabiliriz.

**Mutfaktaki riskler genel olarak şunlardır;**

* Kaynar su ve yağ nedeniyle yanıklar,
* Tüpgaz veya doğalgaz nedeniyle zehirlenme, patlama ve yangın,
* Bıçak ve diğer kesici aletler nedeniyle kesikler,
* Açık dolap ve çekmece köşelerine çarpma,
* Üst raflara uzanırken düşme,
* Gıda zehirlenmeleri,

Kaynar su ve yağ nedeniyle yanıklar

Mutfaklarda doğal olarak **kaynar su** ve **kızgın yağ** tehlikesi sürekli mevcuttur. Kaynar su ve kızgın yağ nedeniyle oluşan yanıklar, çoğunlukla 2. veya 3. derece yanık olacağından özel önlem almak gereklidir.

Su kaynatırken kullanılan kapları tamamen doldurmamak, suyun kaynama noktasına yaklaştığından bulunduğu kaptan veya tencereden taşmasını önleyecektir. Ayrıca kaynar suyu başka bir kaba bir miktar almak istediğimizde su bardağı yerine tutma yeri ısı geçirmeyen bardaklar veya kaplar kullanmak daha sağlıklıdır.

**Kızgın yağ**, yağın kaynama noktası sudan çok daha yüksek olması nedeniyle daha tehlikelidir. Su 100 derecede kaynarken zeytin yağı 220 derecede kaynar. Kızgın zeytin yağı ise 170-200 derece arası sıcaklıktadır ve sudan iki kat daha sıcaktır. Bu da döküldüğünde veya deriye sıçradığında çok daha ciddi yanıklar oluşmasına neden olur.

Kızgın yağ ile yemek yaparken dikkat edilmesi gereken en önemli nokta yağ içine su, suyu süzülmemiş gıdalar veya donmuş gıdalar atmamaktır. Kızgın yağ içine giren su, hızlıca buharlaşıp kızgın yağın dışarı sıçramasına neden olacaktır. Bunun önüne geçmek için yağ içine atılacak gıdaların sularının iyi süzülmesi, donmuş gıdaların tamamen çözdürülmesi gereklidir.

Kaynar su ve kızgın yağ ile çalışırken, içinde bulundukları kabın devrilmesi en büyük hasarı veren olay olarak düşünülebilir. Bunu önlemek için kaynatma veya kızartmayı kısa saplı tava veya kaplarda yapmalı ve kaplar mümkünse ocağın uzak köşesinde bulunmalıdır. Bu sayede kaynar su ve kızgın yağ, yakın çalışma alanından uzakta kalmış olur.

## Tüpgaz veya doğalgaz nedeniyle zehirlenme, patlama ve yangın

Mutfaklarda enerji kaynağı olarak çoğunlukla tüpgaz (bütan ve propan gazlarının karışımı) veya doğalgaz kullanılır. Yapıları ve özellikleri farklı olsa da bu iki gaz da yanıcı özellikte gazlardır.

Gaz kullanılan mutfaklarda alınması gereken ilk önlem mutlaka havalandırma sistemi veya boşluğu olmasıdır. Bu sayede gaz kullanılan ortama sürekli temiz hava girişi sağlanacaktır. Gaz kaçağı durumunda, gaz bu havalandırma sayesinde ortam dışına atılacaktır.

Yapıları nedeniyle gaz kaçağı durumunda tüpgaz yere, doğalgaz ise tavana doğru birikir. Bu nedenle gaz tahliye sistemleri gazın cinsine göre farklılık göstermelidir. Doğalgaz kullanılan alanlarda havalandırma tavana yakın noktadan, tüpgaz kullanılan alanlarda ise yere yakın noktadan yapılmalıdır.

## Bıçak ve diğer kesici aletler nedeniyle kesikler

Mutfaklarda bıçak, rende ve elektrikli kesici el aletleri çok kullanılan aletlerdir. Bıçak kullanımında en önemli güvenlik önlemlerinden biri, yapılan işleme uygun bıçak kullanmaktır. Örneğin küçük sofra bıçağı ile et kesmek veya elma doğramak hem çok yorucu hem de tehlikelidir.

Bıçaklar nedeniyle meydana gelen kesiklerin oluş şekline bakıldığında, uygun olmayan veya yeterince keskin olmayan bıçakları kullanırken fazla güç harcanması ve bıçağın kontrolden çıkıp ele temas etmesinin en büyük tehlike olduğunu görebiliriz. Buna engel olmak için öncelikle kullandığımız tüm bıçakların yeterince keskin olmasına ve doğru işlemde kullanmaya dikkat etmeliyiz. Bıçak kullanırken gıdaları tuttuğumuz parmaklarımızı bıçağa çok yaklaştırmamalıyız. Bu gibi işlemlerde önlem olarak metal bıçak koruyucuları da kullanılabilir.

## Açık dolap ve çekmece köşelerine çarpma

Çoğunlukla dar olan mutfaklarda, dolap kapakları ve çekmecelere çarpmak sık yaşanan kazalardandır. Bu tehlikeleri önlemek amacıyla dolap kapaklarının yönleri, tehlikesiz tarafa doğru ayarlanabilir veya otomatik kapatma aparatları takılabilir.

Çekmeceler ise mutfağın orta bölümünde değil kenarlara yakın olarak tasarlanabilir.

## Üst raflara uzanırken düşme

Sık kullanılmayan tencere veya diğer mutfak malzemeleri, üst raflarda saklanırlar. Bu malzemeleri almak için genelde sandalye veya tabure kullanımı yaygındır. Ancak evlerde sandalye veya tabureden düşmek, düştüğümüz yeri kontrol edemeyeceğimiz için istenmeyen sonuçlara yol açan kaza türüdür.

Bu kazaların önüne geçebilmek için mutlaka ev tipi küçük merdivenleri kullanmalı ve kullanacağımız malzemeleri çalışmaya başlamadan önce tezgah üstüne indirmeliyiz.

## Gıda zehirlenmeleri

Son kullanma tarihi geçmiş gıdalar ve uygun olmayan ortamlarda bekletilen yiyecekler bir süre sonra bozulacaktır. Bozulan gıdaları tüketmek zehirlenmelere yol açacak ve ölüme varan sonuçlara neden olacaktır.

Gıda bozulmalarını önlemek için aldığımız paketli ürünlerin son kullanma tarihlerine mutlaka dikkat etmeli ve bu tarihlere göre tüketmeliyiz. Ayrıca donmuş gıdaları serbest şekilde çözülmeye bırakmalı, çözülen gıdaları da tekrar dondurmamalıyız.

Pişmiş gıdalar, daha uzun sürede bozulsalar da mutlaka soğuk ortamda saklanmalıdır. Isıtılırken bir miktar su ilavesiyle tekrar kaynatmak, gıda zehirlenmelerinin önüne geçecektir.

## Mutfak, Kantin ve Yemekhanelerde alınması gereken İş Sağlığı ve Güvenliği Önlemleri

**-Mutfak, kantin ve yemekhanelerde kullanılan lpg tüplerinin bina dışında hava sirkülâsyonu sağlanacak şekilde düzenlenecek korunaklı yapı içerisine alınması,**

2-Mutfak, kantin ve yemekhanelerde kullanılan lpg tüp bağlantılarının (bina dışından ocağa kadar olan bölümde) bakır boru ile yapılması ve gaz algılama detektörlerinin konulması,

**3-Havalandırma sistemlerinin çalışır durumda bulundurulması,**

4-Mutfak,  kantin  ve  yemekhanelerde  tüm  çalışanların  hijyen  eğitimi  alması  ve  hijyen kurallarına uygun davranması ile gerekli hijyen donanımlarının kullandırılması,

**5-Doğalgaz  ve  lpg  tüplü  mutfaklarda  ocak  girişlerinde  kolay  ulaşılabilecek  yerlerde  açma kapama vanası yapılarak işaretlenmesi,**

6-Her türlü gıda maddelerinin saklanması için ayrılmış alanlarda  gerekli  sağlık,  temizlik  ve hijyen tedbirlerinin alınması,

**7-Gıdaların son kullanma tarihi ve saklama koşullarına riayet edilerek tüketime sunulması,**

8-Yemek numunelerinin mevzuat doğrultusunda uygun şekilde saklanması,

**9-İçme su bakteriyolojik ve kimyasal analizlerinin uygun aralıklarla ilgili kurum işbirliği ile yapılmasının temini, su depo bakımlarının yaptırılması,**

10-  Mutfak ve yemekhanelerde Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlükleri tarafından verilen gıda üretim şartlarına uygun olduğuna dair müsaade ve izinlerin alınması,

**11-Gıda üretilen alanların bulaşıkhane ve diğer temizlik alanlarından fiziki olarak ayrılması,**

12-Yemek pişirilen alanlara ilgililer dışında girişlerin sınırlandırılması,

**13-Yemekhanede kullanılan bütün ekipmanların  günlük  temizlik  ve   periyodik bakımlarının yapılması, talimatlar doğrultusunda çalıştırılması,**

14-Yemekhanede kullanılmakta olan  masa,  sandalye  vb.  ekipmanların  kontrollerinin periyodik olarak yapılması,

**15-Kaygan zeminler için gerekli önlemlerin alınması ve uyarıcı işaretlerin konulması,**

16-Ocak davlumbazı üzerine otomatik yangın söndürme sisteminin kurulması,

**17-İlkyardım dolaplarının bulundurulması,**

18-Fırın ve ızgara bacalarının periyodik temizliklerinin yapılarak kayıt altına alınması,

**19-Yeterince ve uygun yangın söndürme cihazının bulundurulması,**

20-Gaz detektörünün konularak otomatik gaz kesme tesisatının kurulması,

**21-Personel özel çalışma talimatı ve görev tanımlamalarının yapılması,**

22-Elektrik panoları ve tesisatlarının standartlara uygun olarak kullanılması,

**23-Metal gövdeli makinelerin gövde topraklamalarının genel topraklama ile birlikte yapılması,**

24-Yemekhanelerde sıcak malzemelerin ve yiyecek kazanlarının taşıma ve kaldırma işleminin kişisel koruyucu donanım (KKD) kullanılarak yapılması,

**25-Bulaşıkların yıkandığı bölümde çalışanların kişisel koruyucu donanım  (çizme,  eldiven, maske, plastik önlük) kullanmaları sağlanması,**

26-Yemek atıklarının uygun şekilde bertaraf edilmesi,

**27-Yemekhane ve kantinlerde bulunan dolapların duvara sabitlenmesinin sağlanması,**

28-Yemekhane, pansiyon, laboratuvarlar vb. bölümlerde çalışma talimatlarının asılması,